

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Lue varoitukset erittäin huolellisesti ennen paistolevyn käyttöönottoa, jotta vältyt käyttövirheiltä ja saat parhaan mahdollisen tuloksen.
 - Tämä paistolevy on tarkoitettu ruoan valmistukseen. Sen käyttö muihin tarkoituksiin tai sen teknisten ominaisuuksien muuttaminen on ehdottomasti kielletty.
 - Varmista, ettei verkkojohto joudu kosketukseen paistolevyn kuumien osien kanssa silloin, kun käytät sitä.
 - Irrota säädinysikkö F paikoiltaan ja pese teflonpinnoitettu levy huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.
 - Kytke säädinysikkö takaisin levyyn vasta sen jälkeen, kun levy on kuivunut kokonaan.
 - Älä jätä laitetta lasten ulottuville tai poistu sen luota sen toiminnan aikana.
 - Irrota pistoke pistorasiasta:
 - ennen säädinysikön poistamista
 - ennen laitteen varastointia
 - aina ennen puhdistus- tai huoltotoimenpiteiden aloittamista
 - heti käytön jälkeen
 - Käytä ainoastaan voimassa olevien säännösten mukaisia jatkojohtoja
 - Älä käytä laitetta ulkona. Asiakas ei saa vaihtaa tämän laitteen verkkojohtoa, sillä tämän toimenpiteen suorittamiseen tarvitaan erityistyökaluja. Verkkojohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistajan valtuuttamat huoltoliikkeet.
 - Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.
 - Älä koskaan käytä laitetta seinien läheisyydessä.
 - Älä koskaan käytä laitetta ilman rasvankeruualustaa **D**.
 - Voit upottaa laitteen veteen ainoastaan sen jälkeen, kun olet poistanut säädinysikön.
 - Varastoi laite vasta sen jälkeen, kun se on jäähtynyt kokonaan.
 - Älä kosketa levyyn terävillä ruokailuvälineillä, jottei sen pinnoite pääse vahingoittumaan.
 - **Varoitus:** Laitteen lämpötila kohoaa erittäin paljon käytön aikana, jolloin sen pinnat kuumenevat huomattavasti.
- Nämä laitteet vastaavat säännöksen EN 55014 vaatimuksia radiohäirinnän osalta

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.



Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

LAITTEEN KUVAUS

- A Teflon- levy
- B Lämpöeristetyt kahvat
- C Poistoreikä
- D Irrotettava rasvankeruualusta
- E Säädetävät takimmaisiet tukijalat
- F Irrotettava säädinyksikkö
- G Säädetävä termostaatti
- H Merkkivalo

ASENNUS

Tarkista ennen laitteen käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.

Aseta laite tasaiselle pinnalle kauas lasten ulottuvilta, sillä jotkin sen osat voivat säteillä erittäin paljon lämpöä käytön aikana.

Tarkista ennen pistokkeen asettamista pistorasiaan, että:

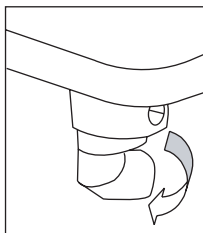
- verkkovirran jännite vastaa laitteen alapuolelle sijoitetussa arvokyltissä kirjaimella V ilmaistua arvoa;
- pistorasian teho on vähintään 10A;
- pistorasia soveltuu laitteen pistokkeelle.
- Anna ammattimiehen vaihtaa pistorasia tarvittaessa uuteen;
- pistoke on kytketty riittävän tehokkaasti maadoitettuun pistorasiaan. Valmistaja ei vastaa mistään vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.
- tarkista, että tukijalat E on säädetty oikein (katso Ase. A ja Ase. B)

Voit poistaa laitteen ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä syntyvän epämiellyttävän hajun käyttämällä laitetta ilman elintarvikkeita vähintään 5 minuutin ajan. Tuuleta huoneisto tämän toimenpiteen aikana.

LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

VAAKA-ASENTO (Tukijalat asennossa A)

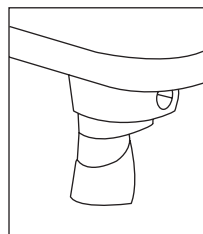
Soveltuu erittäin hyvin vihannesten ja elintarvikkeiden, kuten kananmunan, kalan, juuston, nakkien jne. valmistamiseen.



ASE. A

KALLISTETTU (Tukijalat asennossa B)

Suosittellemme tätä asentoa elintarvikkeille, joista valuu nesteitä/rasvaa valmistuksen aikana



ASE. B

KÄYTTÖ

- Varmista, että rasvankeruualusta D on asetettu oikein paikoilleen (katso kuvaa sivulla 3).
- Aseta pistoke paikoilleen ja säädä termostaatti G haluamaasi asentoon grillattavan ruoan määrän ja tyyppin mukaisesti (katso viitetaulukkoa).
- Säädä tukijalkoja E ruoan valmistustavan mukaisesti.
- Esilämmitä paistolevy ennen valmistusta aina merkkivalon H sammumiseen saakka.

- Aseta grillattavat elintarvikkeet levyille.
 - Sammuta laite kääntämällä termostaatin **G** nuppi aina asentoon " • " saakka.
 - Irrota pistoke pistorasiasta ruoan valmistuksen jälkeen ja anna laitteen jäähtyä.
- Älä kosketa levyyn terävillä ruokailuvälineillä, jottei sen pinnoite pääse vahingoittumaan.

RUOAN VALMISTUKSEN VINKKEJÄ

VARMISTA, että rasvankeruualusta **D** on sijoitettu oikein paikoilleen ja muista **TYHJENTÄÄ SE SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN**.

- Kuivaa pakastetut tai marinoidut elintarvikkeet ennen kuin asetat ne paistolevyille
- Mausta liha ennen ruoan valmistusta ja suolaa se tarjoilun yhteydessä.
- Muista, että rasvaa voit roiskua levyltä erittäin rasvaisten ruokien valmistuksen yhteydessä.
- Tarkista, ettei poistoreikä **C** ole tukossa
- Annamme joitakin paistolevyn käyttöesimerkkejä sivulla 51 olevassa taulukossa.
- Muista, että taulukossa annetut ajat ovat ainoastaan suuntaa antavia.

Ne voivat vaihdella elintarvikkeiden ominaisuuksien (alkuperäinen lämpötila, ruoan sisältämä vesi) sekä henkilökohtaisten makutottumusten mukaan.

PUHDISTUS

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen minkään puhdistus- tai huoltotoimenpiteen aloittamista.

- Joka käyttökerran jälkeen suoritettu puhdistus estää savun ja epämiellyttävän hajun syntymisen seuraavien valmistuskertojen yhteydessä.
- Irrota säädinyksikkö **F** vetämällä sitä ulospäin.
- Voit pestä levyn joko kuumalla vedellä tai astianpesukoneessa.
- Jätä levy likoamaan kuumaan veteen muutaman minuutin ajaksi, jolloin sen pinnalle mahdollisesti jääneet ruokajäämät pehmenevät ja puhdistaminen helpottuu.
- Älä käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita, jotka voisivat vahingoittaa tai naarmuttaa herkän teflon- pinnan.
- Asenna säädinyksikkö sekä puhdas ja kuiva levy puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen. Varmista, että levy kiinnittyy hyvin paikoilleen.
- Voit tyhjentää tai puhdistaa rasvankeruualustan vetämällä sen ulos. Työnnä keruualusta tämän jälkeen paikoilleen aina loppuun saakka.

RUOAN VALMISTUSAIKOJEN TAULUKKO

RUOKA	MÄÄRÄ (MÄÄRÄ)	TERMOST. (TERMOSTA ATTI)	TUKUJ. (tukijalkoje n asento)	AIKA (minuutte- na)	OHJEITA JA VINKKEJÄ
kyljykset	4-6	MAX	B	10 - 13	käännä joka 2-3 minuutin välein, jolloin ruoka valmistuu tasaisesti
hampurilaiset	6 - 8	MAX	B	9 - 11	käännä valmistuksen puolessa välissä
naudan paisti	3 - 4	MAX	B	5 - 7	ajat puolikypsälle paistille. Käännä valmistuksen puolessa välissä
kylkipalat	12 - 15	MAX	B	30 - 35	valmista sisäinen "carrè" ja leikkaa ne 3/4 ruoanvalmistuk- sen jälkeen. Käännä usein ympäri.
maksa	3 - 5	MAX	B	3 - 5	Pese maksa erittäin hyvin. Käännä valmistuksen puolessa välissä
vartaat	6 - 8	MAX	B	10 - 12	käännä niitä joka 3 minuutin välein ja paista jokaiselta 4:ltä puolelta
keskeltä aukaistu kana	1	MED	B	55 - 60	käännä usein ympäri (noin joka 10 minuutin välein)
nakit	5 - 6	MAX	A	4 - 6	Leikkaa ne puoliksi. Käännä valmistuksen puolessa välissä
pekoni	8 - 10	MAX	B	4 - 6	käännä valmistuksen puolessa välissä
makkara	8 - 10	MAX	B	8 - 10	Suosittellemme, että leikkaat puoliksi. Valmistusajat pite- nevät, mikäli valmistat kokonaisena.
pitkä makkara (rullalla)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Pistele haarukalla, jotta rasva pääsee valumaan ulos.
kirjolahifilee	3 - 4	MED	A	6 - 8	käännä valmistuksen puolessa välissä
lohiviipale	3 - 4	MED	A	12 - 15	käännä valmistuksen puolessa välissä
meriantura	2 - 3	MED	A	10 - 12	käännä valmistuksen puolessa välissä
kalmari-mustekala	6 - 8	MED	A	12 - 15	käännä valmistuksen puolessa välissä
munakoiso (viipaleina)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Leikkaa saman paksuisiksi. Käännä valmistuksen puolessa välissä
kesäkurpitsat (viipaleina)	12-15	MAX	A	10 - 12	Leikkaa saman paksuisiksi. Käännä valmistuksen puolessa välissä
paprikat (neljän- neksinä)	8 - 10	MAX	A	10 - 12	Leikkaa saman paksuisiksi. Käännä valmistuksen puolessa välissä
sipulit (viipaleina)	8 - 10	MAX	A	6 - 8	Leikkaa saman paksuisiksi. Käännä valmistuksen puolessa välissä
maissikakut (viipaleina)	14 - 16	MAX	A	13 - 17	Leikkaa noin 1,5 cm paksuisiksi. Käännä valmistuksen puolessa välissä
juusto (viipaleina)	8 - 10	MED	A	4 - 5	käännä valmistuksen puolessa välissä
kananmuna, keltuai- nen kokonaisena	6 - 8	MED	A	3 - 4	riko muna suoraan levyn päällä